MEMORIA SOPRA IL METODO DI COLTIVARE LE PATATE PER AVERNE UN...

Verdiano Rimbotti

Digitized by Google

Digitized by Google

31.1-2

Digitized by Google

[illegible]

delle cose conten[illegible] nel [illegible]

431.1-10 AI

1. Rimbotti, Cav. Verdiano, Memoria sopra il metod[illegible] coltivare le patate ec.

2. Interpretazione antica di alcune Iscrizio[illegible] sostenuta e confermata contro la d'un moderno scrittore.

3. Haydon, B. R., Comparaison entre la tête d'un [illegible] vaux de Venise qui etoient sur l'arc [illegible] phale de l'Inuillerie ec.

4. Osservazioni [illegible] l'uso popolare della ling[illegible] re [illegible] nei tempi anteriori [illegible] Poeta ec.

5. Spohn, Frid. Aug. G., Commentatio geographica [illegible] Ide agro Troiano in carminibus [illegible] ricis descripto.

6. Saggio de' caratteri esistenti nella Star[illegible] Niccolò Conti.

7. Ricerche storico-[illegible] Giovanni del Prof.

8. [illegible] Luigi, Lettere fisic[illegible]

Digitized by Google

Ed usi del Sistema Cutaneo.

421
1 10

Digitized by Google

431.4

MEMORIA

SOPRA

IL METODO DI COLTIVARE LE PATATE

PER AVERNE UN ABBONDANTE RACCOLTA

E

MANIERA DI PANIZZARLE

DEL

SIG. CAV. VERDIANO RIMBOTTI

MEMBRO DELL' IMP. E R. ACCADEMIA

DEI GEORGOFILI

LETTA ALLA SUDDETTA ACCADEMIA

IL DÌ 8. GENNAJO 1817.

BIBLIOTECA NAZIONALE 1879

FIRENZE

PRESSO GUGLIELMO PIATTI

MDCCCXVII.

Digitized by Google

Digitized by Google

METODO

DI

COLTIVARE LE PATATE

PER AVERNE

UN' ABBONDANTE RACCOLTA

E

MANIERA DI PANIZZARLE

L' utilità grande che apporta alla Società la coltivazione delle Patate mi ha fatto risolvere di dare una breve descrizione della maniera con cui si coltiva questa tanto utile, e feconda pianta, la quale produce il suo frutto in tanta abbondanza, quando è ben coltivata, che rende fino

Digitized by Google

al trenta, ed il quaranta per uon, e più ancora, come dirò a suo luogo.

Ed è appunto per questo che le Nazioni oltramontane l' hanno adottata con tanto buon successo, avendo bene sperimentato di quanta utilità essa sia, particolarmente nell'annate di carestia, come lo hanno anco sperimentato alcuni Possessori della Toscana, i quali hanno nutrito i loro contadini in queste ultime disgraziate annate di sole patate, vale a dire, con la metà meno di quello che gli hanno campati gli altri Padroni, essendo il cibo il meno costoso, e dei più nutritivi e sostanziosi che si conoscano, come anco il più economico che si possa trovare; giacchè tre, o quattro libbre al giorno, servono per alimentare un' uomo, come ne è stata fatta la prova da un Fattore del Mugello (fino dell'anno scorso) che ha

Digitized by Google

campate alcune famiglie di questo solo cibo, il quale è migliore dei cattivi mescoli che si danno da molti padroni nelle annate di carestia ai lor Contadini, nel tempo che spendono il doppio, ed il triplo di quello che avrebbero speso nutrendoli di sole Patate, le quali prosperano appunto nell'annate di carestia; ed il Governo Inglese avendone avuta una nel 1795 per la gran scarsità delle raccolte, che furono in detto anno, ed avendo consultato la società di Agricoltura di Londra su i mezzi di sussistenza da prendersi da quel Governo per alimentare il Popolo, le rispose non esservi altro alimento più opportuno, e più economico, per sostituirsi ai Grani, delle Patate, e fu appunto in quell' epoca che gli Inglesi cominciarono a coltivarle in grand' abbondanza, avendole essi

Digitized by Google

tratte nella sua origine dall'America dove esse prosperano abbondantemente, essendo indigene di tal Paese ed il cibo ordinario di quella Nazione, potendosi dire esser questo, uno dei migliori regali, che abbia fatto l'America all'Europa.

Molti possessori dicono di coltivare le Patate nelle lor tenute, ma sempre in piccola quantità, e pochi son quelli che le sanno ben coltivare, ed è appunto per questo che diversi padroni di grosse tenute se ne sono sdegnati, ed hanno tralasciato di coltivarle perchè non avendo ritrovato quell'utilità che credevano, ne hanno abbandonata la coltivazione, supponendo che ciò derivasse dalla cattiva qualità delle terre delle lor tenute, non credendole capaci di produrre un tal frutto, ma ciò derivava piuttosto dalla cattiva maniera

Digitized by Google

di coltivarle, ed è anco per questo appunto che io mi son risoluto a parlarne circostanziatamente, e d'insegnar la maniera con cui si coltivano, perchè questa coltivazione s'introduca nella nostra Toscana.

Poichè la maggior parte dei Fattori, o Agenti di campagna ne sono al sommo contrarj, o per ignoranza, o per la loro ostinazione, mettendo in ridicolo una tal novità, e come lo sono ancora i Contadini, che aborriscono generalmente qualunque cosa che porta rinnovamento nella usata coltivazione, e molto più lo sono delle Patate, perchè temono che introducendosi una tal pianta farinacea, e nutritiva, debbano i lor padroni alimentarli di questo solo cibo, essendo sì grande la loro ignoranza, che vogliono piuttosto nutrirsi di cattivi mescoli, molte volte nocivi alla salute

Digitized by Google

loro, ovvero di Granturco, che al parere di un nostro Accademico è assai meno sano delle Patate, riconosciute ancora dai Medici per nutritive e salubri, oltre di essere ancora di una grande economia per le famiglie? E se i nostri agricoltori non fossero così ostinati in sì fatto pregiudizio, averebbero ancora la considerabile utilità d' indebitarsi meno con i lor Padroni, non sapendo lor dare altra ragione per non mangiarle, che ci vole molto condimento, come se non si potesse nutrirsene ancora senza condirle mescolandole nel pane, o mangiandole cotte in forno, o sotto la cenere, come si fà nella Svizzera, nella Germania, ed in altri paesi mancanti d' olio, e di condimenti.

Per questi motivi adunque non si è introdotta la coltivazione delle Patate, come era da sperarsi, essendo

Digitized by Google

tanti anni che già si conoscevano in Toscana, e con tutto ciò non si coltivano con quella industria, ed attenzione che si dovrebbero coltivare, ne vi hanno prosperato quanto era da desiderarsi, che anzi si trascurano, e non si fanno quelle diligenze, che si dovrebbero fare dai coltivatori, se loro premesse che s' introducesse una pianta tanto utile alla società quanto, questa, secondo il sentimento dei più celebri Autori Agrarj.

Frà le buone qualità di questa pianta evvi ancora quella; che venendo delle grandini distruttrici, esse non le possono mai nocere, perchè produce il suo frutto sotto terra, e non teme ne le guazze, nè le nebbie; essa viene in tutti i climi, e quasi in tutte le terre, ed ha ancora la proprietà di fare un' ottima caloria, a differenza dei granturchi, i quali

Digitized by Google

sfruttano molto la terra; ed i grani non ci vengono con quella prosperità, che vengono nei campi, dove sono state piantate le Patate, ed è anco stato osservato che esse prosperano molto più nei poggi, e nei luoghi di montagna, che nelle pianure, e particolarmente nell'annate piovose, perchè esse non amano molto l'umido, e perciò nelle montagne dove il terreno non ritiene tanto l'umidità prodotta dalle pioggie, prosperano assai più che nelle pianure.

Le Patate sono di molte qualità, come ci dice *Rosier* nel suo celebre Dizionario d'Agricoltura, ma le migliori, e le più stimate ancora in Inghilterra, dove se ne fà grand'uso sono, le *bianco giallastre*, che son quelle che si conoscono anco in Toscana, e che son da noi coltivate, le *violette*, le *nere*, e le *prima-*

Digitized by Google

ticcie reali, le quali vengono prestissimo, e sono ancora esse molto prolifique, e di un miglior sapore delle altre qualità, e possono mangiarsi ancora nell'Estate, come le mangiano in Inghilterra, essendo già arrivate alla lor perfezione, e maturità, motivo per cui si chiamano primaticcie, la qual perfezione non succede mai delle altre qualità, perchè maturano assai più tardi, e se le suddette Patate primaticcie maturano in Inghilterra al principio dell'Estate, molto più maturerebbero fra noi che abbiamo un clima tanto migliore, giacchè le altre qualità sopra descritte, che noi mangiamo nell'Estate sono sempre insipide, e poco buone, perchè sono levate dal terreno troppo presto, e perciò non sono nella loro piena maturità, ma di queste ultime specie, cioè a dire, delle *violette*,

Digitized by Google

delle *nere*, e delle *primaticcie reali* noi ne manchiamo, ma evvi in questa rispettabile Accademia uno dei nostri membri, che le ha dimandate ad un suo corrispondente in Inghilterra per introdurle ancora nella nostra patria, onde ben presto le avremo ancora in Toscana poichè esse sono di un sapore tanto buono, che si mangiano a Londra; ed a Parigi alle Tavole dei gran Signori, essendo io stato assicurato da diversi viaggiatori, che quelle che noi conosciamo in Toscana sono della peggior qualità, che si conosca, e che in Germania, ed in Inghilterra, si darebbero ai Bestiami, ond' è cosa da desiderarsi che s' introduchino quanto prima anco frà noi queste migliori specie tanto più gustose a cibarsene.

Evvi ancora un' altra sorte di patate dette *Americane*, che sono di

una grossezza sterminata, avendone pesate fino di venti libbre l'una, ma queste sono molto più insipide, e poco buone a mangiarsi, e generalmente se ne servono per i bestiami, ma anco di questa specie noi ne manchiamo, e sarebbe desiderabile che qualcuno si assumesse il carico di far venire ancora queste.

Si cucinano le Patate in diverse maniere, come molti sanno, e che dirò a suo luogo, ma se alcuno vi fosse che gradisse di conoscere le diverse maniere con cui si cucinano, può vederlo partitamente nell'opera del Lunario dei Contadini del *Sig. Proposto Lastri* nel T. III. Cap. IX. o sivvero nell'Opera del Sig. *Amoretti* sulla coltivazione delle Patate.

E non è da omettersi che la farina delle Patate è molto utile nelle malattie polmonari, e di consuzione, unendosi

Digitized by Google

molto in diverse Città della Germania, con buon successo, ed il cibo delle Patate è tanto vantaggioso, ed utile alla salute, che si è osservato che i popoli delle montagne della Svizzera, e di una parte della Germania che si cibano di sole Patate sono più sani, e robusti di quelli che si cibano di pane, di orzo, di segale, e di fave, e sono di un ottimo alimento per i soldati, perchè stanno più sani, e sono meno affetti dalle malattie quando si nutriscono di questo solo cibo, anco quando sono in campagna.

Questa pianta viene in tutte le terre ma particolarmente rende abbondantissimo il suo frutto nelle terre galestrose, e tufacee, e generalmente nelle terre sciolte, e molto riposate, ma non è per questo che non provino ancora nelle terre argillose, quando sieno coltivate col metodo

Digitized by Google

che descriverò in seguito, e che ho sperimentato io medesimo nelle Montagne del Mugello, perciò è falso quello che dicono alcuni Agricoltori, che le Patate non prosperano in tutte le terre, e che non si riproducono nelle terre grosse, ed argillose, ed è da desiderarsi che questa cultura si promova, e s'introduca con efficacia nei paesi di poggio, e nelle più alte montagne dove sono per lo più molti terreni incolti, e dove per le vicende delle stagioni si perdono così spesso i grani, che vi sono sementati (anco prima della loro maturità).

Esse vengono per eccellenza nelle praterie disfatte, e nelle marronete, non temendo l'uggia delle piante di alto fusto, essendo per lo più i marroni nelle terre tufacee, e molto sciolte, motivo per cui ci provano ben,

Digitized by Google

come succede nelle nostre montagne di Pistoja, che è uno dei territorj della Toscana dove si coltivano in gran quantità, avendo anco il merito di essere quegli abitanti stati i primi a coltivarle, con loro gran vantaggio. E vengono ancora a tutte l'esposizioni, e perfino nei luoghi ombrosi, ed uggiati, e fanno per eccellenza nelle terre molto riposate, e dove non sono mai state e si possono mettere ancora nei solchi del Grano di quei campi per altro che devono restare a vanga nell'anno dopo e che non devono sementarsi a Grano nell'anno veniente, non essendovi alcun timore che pregiudichino al Grano, che è nelle porche o maneggie, piantandole a buche, col metodo che descriverò in seguito, e così si ottengono due raccolte nel medesimo anno senza che l'una pregiudichi all'altra.

Digitized by Google

Esse fanno ancora un'eccellente caloria, come ci dice *Rossier* nel suo Dizionario di Agricoltura, ed il Grano ci viene con gran prosperità servendo esse d'ingrasso al terreno, e facendo una caloria eguale a quella delle fave, e dei lupini? prosperano più abbondantemente nelle annate appunto che le altre raccolte sono scarse, come ci dice *Permentier* celebre Agromomo, e perciò sono di un gran sollievo nelle annate di carestia perchè vengono appunto in gran quantità nei poggi, e nelle alte montagne, nelle annate frigide, e molto piovose nella primavera, in cui le guazze, le nebbie, e le melatiche prodotte dalle continove pioggie pregiudicano molto ai grani, alle biade, ed agl'alberi da frutto, ed è appunto allora che le Patate fecondano moltissimo, non curando nè le nebbie, nè guazze, per-

Digitized by Google

chè mantenendosi la terra sempre umida, e morvida per le continove pioggie, hanno luogo d'ingrossare, e di stendersi con le loro barbe, e con i bulbi o tuberi che vi sono attaccati e di moltiplicarsi in proporzione della loro abbondante vegetazione; e non temono neppure il turbini, e le grandini, perchè facendo il loro frutto sotto terra niente loro pregiudica.

Ma tralasciamo oramai i motivi per cui non si sono introdotte da per tutto quanto era da desiderarsi nella nostra bella Toscana, e di celebrare le ottime qualità di questa pianta; e passiamo ad indicare il metodo col quale vanno coltivate, e da me praticato con ottimo successo nella Provincia del Mugello, come ho già detto.

Primieramente si vanga la terra, nell'Inverno nei mesi di Gennajo, e

Digitized by Google

Febbrajo, ed anche fino alla metà di Marzo molto a fondo, e non mai meno di un piede ovvero di mezzo braccio, e si pulisce bene dalle cattive erbe, per piantarvi le dette patate, osservando per altro di non piantarle mai più di due anni di seguito nel medesimo terreno volendone avere una buona raccolta, essendo oramai osservazione già fatta, che non vi è alcuna semenza che continovi a produrre abbondantemente il suo frutto più di due anni di seguito nel medesimo terreno, e che bisogna cambiare la qualità dei semi, e che sieno di un altro genere volendo che prosperino abbondantemente, e con gran profitto, ed infatti anco in Inghilterra dove le patate si coltivano comunemente, ed in gran quantità, non si seminano mai due anni di seguito nella medesima terra, scambiandole sempre col grano,

Digitized by Google

con i fagioli, e con la vena, e il quarto anno si ripiantano le patate, ma in Toscana dove per molte delle nostre terre è un frutto nuovo si puole sicuramente piantarle anco due anni di seguito.

„ Dalla metà di Marzo a tutto Aprile
„ se ne fà la piantazione, e con più
„ presto questa si fà, e meglio rendono,
„ perchè facendola troppo tardi, e com-
„ binandosi che venga il caldo avanti il
„ tempo, e riseccandosi troppo il terre-
„ no, queste, possono poco distendersi
„ con i loro bulbi, onde vengono assai
„ più piccole, ed in minor quantità,
„ perciò e sempre bene di anticiparne
„ la piantazione, quando paja agli Agri-
„ coltori che sia terminato l'Inverno, e
„ che non sieno; per venire dei nuovi
„ diacci che le farebbero perire, badan-
„ do per altro che esse sieno perfetta-
„ mente mature, e ben conservate quan-

„ do si piantano, e non state levate di
„ terra troppo presto, come dirò a suo
„ luogo, e che perciò sieno di un colore
„ giallastro, essendo queste della mi-
„ glior qualità, che noi conosciamo e che
„ non abbino mosso dai loro occhi, per-
„ chè allora sono più snervate, ed han
„ no meno forza di vegetare, perciò si
„ badi di bene conservarle nell'Inverno
„ tenendole in stanze molto asciutte, o
„ su degli Assiti ben distese, e non am-
„ montate perchè allora si conservano
„ senza movere anco fino alla fine di
„ Aprile, e si badi ancora che esse non
„ sieno intaccate da certe macchie, o
„ vene nere, le quali sono indizio si-
„ curo di una malattia che nel nuovo
„ prodotto si propaga, si badi ancora
„ nel porle che l'occhio sia messo dalla
„ parte superiore nel terreno, cioè vol-
„ tato verso l'atmosfera, per quanto è
„ possibile.

Digitized by Google

„ Avanti di piantarle si spiani bene
„ la terra, e si ripulisca dalle cattive
„ erbe badando, che la terra non sia
„ troppo fradicia, e perciò si piantino
„ in giornate belle, e serene, e quan-
„ do la terra è asciutta, ed in seguito
„ si faccino delle buche a file parallele
„ fra loro, le quali devono esser fonde
„ mezzo braccio, o un piede circa, e di-
„ stanti l'una dall'altra due terzi di
„ braccio per ogni verso, ovvero più
„ d'un piede, e che sieno ben larghe,
„ e bene in piombo, essendo cosa molto
„ importante che la buca sia larga, per
„ poi riempirla in seguito con terra bene
„ smossa, e soffice, nelle diverse rin-
„ calzature che si fanno acciò le barbe
„ non trovino ostacolo alcuno per disten-
„ dersi, e si badi che la terra, che si
„ leva dalle buche non ricada nelle me-
„ desime per esser troppo sciolta, doven-
„ do questa restare tra una buca, e l'al-

Digitized by Google

„ tra per poterle poi rincalzare a suo
„ tempo. Ed è da osservarsi per altro
„ che vanno piantate vicino alle case
„ coloniche, essendo soggette facilmente
„ ad esser rubate quando cominciano ad
„ esser grosse, o sì vero di fare dei pic-
„ coli capannelli? Quando si piantano
„ molto distanti dalle abitazioni per po-
„ tervi stare anco nella notte a guar-
„ darle.

„ Fatte che saranno le dette buche
„ si metta in fondo alle medesime una
„ manciata, o due di governo bene
„ spento consistente in vaccino mesco-
„ lato con pecorino, ovvero della co-
„ lombina, o pollina che allora produ-
„ cono più abbondantemente il loro
„ frutto, avendone io fatta la prova in
„ quest'anno, che con sole sei libbre
„ ne raccolsi libbre quattrocento ottan-
„ ta, in terra anco grossa, e argillosa,
„ ma governata con poca colombina,

Digitized by Google

„ giacchè non è bene di governarle tan-
„ to, perchè è stato osservato da *Ros-*
„ *sier*, che il troppo governo le rende
„ di cattivo sapore, onde non devono
„ governarsi eccedentemente, ma con
„ la regola da me prescritta. Dopo messo
„ il detto governo nelle buche, si metta
„ sopra il medesimo un pezzo di patata
„ di due, o tre occhi per pezzo, levato
„ da grosse patate, e tagliate a pezzetti
„ con molta polpa, e non a fette, o si
„ vero vi si metta una piccola patata in-
„ tiera, e grossa poco più di una noc-
„ ciola, o d'una noce, e quando la terra
„ sia molto grassa, e feconda, e che si
„ piantino a pezzi, se ne può mettere
„ ancora due, o tre per buca, di due
„ occhi l'uno, messi a triangolo in modo
„ che le barbe dell'uno non danneggino
„ le barbe dell'altro, e questo e il me-
„ todo il più comune ad usarsi, e ren-
„ dono il loro frutto abbondante pro-

Digitized by Google

„ sperando però in proporzione della
„ qualità, e fecondità della terra dove
„ si piantano, e non è da omettersi che
„ alcuni costumano di mettere prima il
„ pezzo della patata, e poi dopo un
„ pugnello, o due di governo sopra la
„ medesima, e chi non potesse avere il
„ governo bene spento o smaltito deve
„ ricoprirle con due dita di terra, e poi
„ mettervi il detto governo anco non
„ spento, essendo allora sicuri che non ri-
„ bollano, e non le danneggia, ma è
„ sempre meglio il darlo a loro bene
„ spento quando ciò si possa fare, ma si
„ avverta per altro che nelle terre ste-
„ rili, e poco governate ne và messo un
„ solo pezzo per buca, non producendo
„ allora tante barbe da fecondare i bulbi
„ o tuberi che esse fanno, altrimenti
„ vengono troppo piccole, ed in poca
„ quantità; vi sono anco alcuni che
„ prendono la scorza, o buccia della

Digitized by Google

„ patata, dove vi sia un occhio, o due
„ al più, piantandola nelle dette buche,
„ dopo averne levato l' interno, o polpa
„ della medesina per mangiarla, ed an-
„ cora questi raccolgono un abbondante
„ frutto, e quasi quanto quelli che le
„ hanno piantate a pezzi, uniti alla loro
„ polpa, perchè pare che quello che fe-
„ conda le barbe, ed i bulbi; sia il solo
„ occhio o germe, e posso ciò asserire
„ ancora io, avendone fatta la prova
„ nello scorso anno, ad instigazione di
„ un Pievano del Mugello contiguo alla
„ mia Villa, il quale me ne fece pian-
„ tare alcune con questo metodo, facen-
„ domi vedere nel medesimo tempo, che
„ con sole libbre quaranta a seme, pian-
„ tate da lui, in una prateria disfatta,
„ ne raccolse libbre tremila dugento di
„ una grossezza straordinaria, e fino di
„ tre libbre l' una, quantunque ne fa-
„ cesse la raccolta un mese prima del

Digitized by Google

„ tempo che doveva farsi, perchè gliene
„ rubavano, onde, non erano ingrossate
„ quanto dovevano. Ma tutti gli Autori
„ convengono che piantandole intiere
„ sono più prolifiche, perchè gettando
„ le radiche più grosse, anco il frutto
„ viene più vigoroso, e perchè quando
„ sono tagliate a pezzi è più facile che
„ si perdano quando dopo piantate ven-
„ gono delle continue pioggie, le quali
„ fanno marcire alcuni di quei pezzi
„ dentro alle buche, avanti che comin-
„ cino a vegetare, e *Permenticr* in una
„ sua Operetta *sull' economia rurale*,
„ e *domestica* ci dice, che è meglio pian-
„ tare una piccola patata intiera, che
„ il più grosso pezzo tagliato con due,
„ o tre occhi; Le patate si propagano
„ ancora per via di seme, e questo è
„ il vero metodo che si deve tenere
„ quando imbastardiscono, conservando
„ le bacche, o cocuole che esse fanno

Digitized by Google

„ prendendo quelle più mature, e se-
„ minandone i semi che vi sono rin-
„ chiusi, nel mese di Marzo, in un ter-
„ reno ben grasso, e preparato con del
„ governo, sarchiandole, e rincalzan-
„ dole a suo tempo; e continovando a
„ ripiantarle per due anni di seguìto,
„ esse diventono capaci di piantarsi nei
„ Campi dove se ne fa la coltivazione,
„ essendo sicuri che allora esse vengono
„ di una miglior qualità, e di un mi-
„ glior sapore.

„ Dopo piantate adunque le dette
„ patate o intiere, o a pezzi, o la sola
„ buccia con gli occhi, si ricuoprino
„ con terriccio, o con terra della più
„ ricotta fino all' altezza di tre dita, e
„ non più, perchè ricoprendole molto
„ di terra, nascono più tardi, e fanno
„ dei grossi steli, o fusti, ma poche
„ patate, e si lasci il resto della buca
„ vota per poterla poi riempire nelle

Digitized by Google

„ diverse rincalzature che si devono fare
„ in seguito, e si lascino stare fino che
„ non sono nate, e che sono all' altezza di
„ un terzo di braccio, ovvero un mezzo
„ piede circa e che arrivano quasi al pari
„ del terreno con i loro piccoli fusti, e
„ quando fino alla detta altezza si fà la
„ prima rincalzatura, con levarle alcune
„ delle piccole messe fatte, non lascian-
„ done, che, tre, o quattro delle più vigo-
„ rose, che si rincalzano col metterle loro
„ intorno una parte di quella terra la-
„ sciata fuori nel fare le buche, badando
„ per altro di non riempire tutta la bu-
„ ca, e riserbandosi, a far questo nella
„ seconda rincalzatura, e nel medesimo
„ tempo, si sarchiano e si ripuliscano
„ da tutte l' erbe che son nate intorno
„ alla pianta, e intorno la buca, come
„ suol costumarsi nel sarchiare i fagioli,
„ ed il granturco, ed alzate che sa-

Digitized by Google

„ ranno altre quattro, o sei dita sopra
„ il pari del terreno, gli si farà la se-
„ conda rincalzatura, e si levano le fem-
„ minelle gettate fra foglia, e foglia,
„ come ancora i fusti rimessi di nuovo,
„ lasciandole solamente quei tre, o quat-
„ tro stati lasciati nella prima rincalza-
„ tura, e che sono i più vigorosi, ed
„ in questa seconda rincalzatura si riem-
„ pie la buca, e si riduce la terra, al
„ pari del campo mettendole intorno
„ quella più ricotta, e volendo, si pos-
„ sono ancora governare di nuovo con
„ governo bene spento nel tempo che
„ si rincalzano, quando se ne abbia da
„ dare loro (giacchè in questa stagione
„ sono pochi i Contadini che ne abbiano
„ per averlo dato alle biade che essi
„ hanno seminate) e questo produrrà
„ una raccolta ancora più abbondante.

„ Quando poi sono alzate un'altro
„ palmo, e più, sopra il terreno, o

Digitized by Google

„ che sono in boccie, e prossime a fio-
„ rire si fà loro la terza, ed ultima
„ rincalzatura, la quale perchè sia ben
„ fatta deve farsi con la vanga, mettendole un gran monte di terra accosto
„ ai fusti stati lasciati nelle altre due
„ rincalzature, non tralasciaddo di levarle le femminelle, e i nuovi fusti,
„ che sono rimessi, e lasciandole sempre quei tre, o quattro principali, e
„ più vigorosi degli altri, che sono per
„ lo più quelli lasciati in principio, e
„ lasciandole fuori le sole punte, ed in
„ questa occasione si costuma dai bravi, ed attenti coltivatori di propagginare qualcuno dei fusti rimessi, e
„ più vigorosi con sotterrarli, ed alzarvi
„ sopra un monticello di terra, perchè
„ ancora questi gettano delle patate
„ attaccate alle loro barbe in gran quantità, ma di una minor grossezza, è
„ si badi ancora in questa terza rincal-

Digitized by Google

„ zatura di pulirle dalle cattive erbe,
„ che vi sono d' intorno.

„ E fatta questa terza, ed ultima
„ rincalzatura si lascino stare fino che
„ non sono da levarsi, e che se ne fà
„ la raccolta badando bene di non ta-
„ gliarle i fusti quando sono grandi, ed
„ anco dopo sfioriti perchè questo è
„ un errore assai grande di alcuni col-
„ tivatori per cui ne hanno una minor
„ raccolta, giacchè i fusti son quelli
„ che alimentano la pianta, e che fanno
„ ingrossare i bulbi o tuberi che sono
„ attaccati alle loro barbe, e perciò
„ conviene di non tagliarli, e di la-
„ sciarli stare fino, che non sono arri-
„ vati alla loro massima estensione, e
„ che le foglie cominciano ad ingialli-
„ re, ed a seccarsi ed a cascare in terra
„ i detti fusti per la loro gravità, che
„ ciò suol essere nelle pianure, dentro
„ il Mese di Agosto, e nelle Montagne

Digitized by Google

„ dentro il Mese di Settembre, e nei
„ luoghi più freddi, anco ai primi di
„ Ottobre, ma non bisogna attaccarsi
„ a delle epoche fisse per la raccolta
„ delle patate, perchè la sola stagione
„ è quella che deve determinarlo, ed
„ allora si tagliano i fusti fino all'al-
„ tezza di tre dita da terra, dandoli
„ a mangiare alle bestie, o seccandoli
„ per l'Inverno, ed alcuni si servono
„ delle Punte che sono ancora verdi
„ per mangiarle lessandole, e cocendole
„ nel tegame, come i broccoli di rapa;
„ e si levano in seguito le patate dal
„ terreno dopo quindici o più giorni,
„ perchè egli è ora mai provato da tutti
„ gl'autori che quanto più stanno sotto
„ terra sempre più ingrossano, e si ma-
„ turano, e vengono di miglior sapore
„ a mangiarsi, e più gustose, perciò è
„ sempre bene di levarle alla fine di
„ Ottobre, o dentro il mese di Novem-

Digitized by Google

„ bre, come si costuma anco in Inghil-
„ terra, basta che esse sieno levate avanti
„ che venghino i diacci perchè allora
„ sarebbero sottoposte a diacciare, e non
„ sarebbero più servibili a nessuno uso,
„ osservando, che esse non ricomincino
„ a vegetare sotto terra, come succede
„ nelle annate molto piovose, nell' Au-
„ tunno, perchè allora ricominciano a
„ muovere di nuovo, essendo cessato
„ l'accrescimento delle radiche loro,
„ per essersi seccati i fusti, ed essere
„ a quel grado di maturità, e perfe-
„ zione prescritto dalla natura, ed al-
„ lora i tuberi o bulbi restando ab-
„ bandonati sotto terra dalle barbe
„ della pianta e tornando nella loro di-
„ sposizione naturale, germogliano di
„ nuovo i tuberi, o bulbi che sono in
„ stato di nuova vegetazione, e contrag-
„ gono allora delle cattive qualità, ed
„ un sapore di erba tanto disgustoso,

Digitized by Google

„ da non potersi mangiare, ed in que-
„ sto caso conviene di levarle subito dal
„ terreno, badando per altro di levar-
„ le, per quanto è possibile, in gior-
„ nate asciutte, e serene, e quando la
„ terra non è fradicia, perchè altrimenti
„ restano troppo terrose, ed umide, e
„ con difficoltà si rasciugano? e si leva-
„ no di terra con la vanga, badando
„ di stare lontani dalla buca ove sono
„ piantate per non tagliarle, e levarle
„ intiere, o col bidente per esser più
„ sicuri di non tagliarle nel levarle di
„ sotto terra; e se ne trovano fino a
„ quaranta, e cinquanta per pianta di
„ più, e diverse grossezze dalle due, e
„ tre oncie, e fino a due, e tre libbre
„ l' una, e particolarmente quando sono
„ state piantate in disfaticci o in terre
„ molto riposate, e che sono state gover-
„ nate due volte, come ho già detto,
„ essendo di più, e diverse figure tutte

Digitized by Google

„ attaccate alle radiche della pianta, e
„ molto unite frà loro. „

Quando esse sono state levate dal terreno si mettono subito al sole sopra di un lastrico, o nell'aja dei respettivi contadini, per cinque, o sei giorni ben distese, perchè si prosciughino, e lascino quella soverchia umidità, che esse hanno, essendo questa una cosa necessarissima per ben conservarle nell'Inverno, perchè non vadino a male, e perchè non movino tanto presto, giacchè allora non sono più buone a piantarsi, e prendono un cattivo sapere volendosene cibare, ed è appunto per questo che vanno tenute anco nell'Inverno in luoghi asciutti, ben distese, e non ammontate più di un terzo di braccio di altezza, sopra degli ammattonati, o degli assiti, e lontane dalle muraglie, e rivoltate spesso con pala di legno, che allora

Digitized by Google

si conservano anco fino a Maggio, senza muovere, badando per altro che non stieno in stanze troppo fredde, perchè non diaccino nell' Inverno, giacchè allora marciscono, e non son più buone ad alcun uso.

Ma parlando poi della maniera di conservarle con più cautela, e sicurezza, vi sono più, e diversi metodi frà i quali quello di tenerle dentro alla rena prosciugata in forno, ed il Sig. *Amoretti* nella sua Opera sulle patate trà i diversi metodi, che egli ci dà per conservarle, ci dà quello di prosciugarle bene al sole, e dopo messe in stanze asciutte, e coperte con molta paglia, acciò non vi passi l'aria; come anco quello di scottarle nell' acqua bollente tenendovele quattro soli minuti secondi, rinvolte in una rete di fune o in una cesta di giunchi per poterle levare spirato il detto termi-

Digitized by Google

ne, e metterle in luogo asciutto, ed arioso distese sopra un pavimento, e rivoltandole spesso con pala di legno, e cangiandole di posto, e non tenendole mai ammontate, potendosi fare questa operazione anco nei Mesi di Gennajo, e Febbrajo, avanti per altro che comincino a muovere, e con questo metodo si puole avere delle patate per gli Uomini, e per le Bestie, che durino anco fino alla nuova raccolta, ma queste per altro non sono mai buone a piantarsi.

Ma nella Germania, ed in varie Provincie della Francia dove si raccolgono in gran quantità da non aver posto dove metterle, si fanno delle buche profonde almeno tre braccia, nei terreni più asciutti, e più alti, e vicino alle Case, e di una larghezza proporzionata alla quantità delle patate che vi si voglion mettere, e che

Digitized by Google

si desidera di conservare, mettendovi nel fondo di dette buche della paglia ben lunga, e circondandone tutte le pareti della buca e fermandola, con delle pertiche internate nel terreno, e ad ogni suolo di patate di un terzo di braccio di altezza; vi si mette un'altro letto di paglia ben lunga, e poi un'altro suolo di patate, continovando così fino al pari del terreno; e che non è ripiena la buca, indi si ricuoprano con molta paglia, ricuoprendola poi con quella terra levata dalla medesima buca, facendovi un monte ben grande di detta terra, a guisa di cono, acciò possa scolar l'acqua da tutte le parti, e badando di fare la buca, o fossa meno profonda dalla parte che si voglion levare per servirsene per la consumazione, o per la vendita, badando di riserrare bene la buca di dove si levano ogni volta che si prendono,

Digitized by Google

acciò non vi passi l'aria; e l'umidtà, che le farebbe subito andare a male.

„ Dopo aver parlato della coltiva-
„ zione delle patate fatta a buche par-
„ mi necessario di parlare ancora dell'al-
„ tra che si fà a solchi, la quale è as-
„ sai più sbrigativa per i coltivatori, ma
„ non per altro di tanta utilità, ed essa
„ si fà con l'aratro badando bene che
„ la terra sia vangata, e preparata nella
„ medesima maniera, che si prepara
„ quando si piantano a buche, e che i
„ solchi, che si fanno sieno fondi almeno
„ un mezzo braccio, e larghi in pro-
„ porzione, e perciò bisogna avere un
„ aratro assai grosso, e che abbia gli
„ orecchi molto larghi, e che s'interni
„ molto nel terreno, e con un buon vo-
„ mere, come sono per lo più quelli dei
„ Contadini di piano, i quali fendino
„ bene il terreno stato già vangato, e
„ fatto ciò; si fanno i solchi ben diritti,

„ e distanti l'uno dall'altro due terzi
„ di braccio o circa un piede, e se la
„ terra ricasca nel solco, come succede
„ nelle terre molto sciolte, questo si ri-
„ vuota con la pala, e dopo che il sol-
„ co è ben rivuotato, vi si metta ad ogni
„ mezzo braccio un pugnello di gover-
„ no bene spento nel posto dove devo-
„ no andare le patate, indi vi si metta
„ un pezzo di patata con due o tre oc-
„ chi con molta polpa, ovvero una pa-
„ tata intiera grossa quanto una noce,
„ come si è già detto di fare nella col-
„ tivazione delle patate piantate a bu-
„ che, e fatto questo si ricoprino con
„ terra della più ricotta, fino all'altezza
„ di tre, o quattro dita lasciando il resto
„ del solco vuoto, per poterle poi rin-
„ calzare a suo tempo, colla terra delle
„ lembe, ed in seguito quando sono na-
„ te, e che sono quattro dita fuori del
„ terreno si fà la prima rincalzatura

Digitized by Google

„ seguendo il medesimo metodo che si
„ è tenuto nelle patate coltivate a bu-
„ che, rincalzandole ancora queste fino
„ in tre volte, e sarchiandole, e levan-
„ do le cattive erbe, che loro son nate
„ intorno, e coltivandole colle medesi-
„ me regole già descritte nell'altro me-
„ todo di quelle fatte a buche; e facen-
„ done la raccolta a suo tempo, quan-
„ do i fusti sono quasi secchi, e le fo-
„ glie diventate gialle, e tenendo il me-
„ desimo metodo dopo che si sono leva-
„ te, di quello già descritto nell'altra
„ coltivazione.

„ Questa coltivazione per altro fatta
„ a solga è molto più speditiva per i
„ Coltivatori, e la più usata da quelli
„ che ne fanno grandissme piantazioni,
„ ma non è però di tanto profitto quan-
„ to quella fatta a buche, non essendo
„ così facile, che i Contadini stieno at-
„ taccati alle regole indicate, mancan-

Digitized by Google

„ do per lo più di attenzione nel fare
„ i solchi profondi, e larghi quanto si
„ deve, ed avendo gli aratri troppo pic-
„ coli, particolarmente nei luoghi di
„ poggio, e montuosi, e perciò s'inter-
„ nano poco nel terreno; motivo per cui
„ le barbe delle patate non trovando la
„ terra bene smossa, non hanno forza
„ di distendersi, nè d'ingrossare i bul-
„ bi o tuberi che vi sono attaccati,
„ molto più nelle terre grosse, che si
„ serrano intorno alle radici delle pa-
„ tate.

„ Perciò crederei ben fatto che i Pos-
„ sessori della *Toscana* che non fanno
„ delle piantate in grande, le piantas-
„ sero sempre a buche, col metodo da me
„ descritto, sicuri di averne una raccolta
„ molto più abbondante, come ho avuto
„ io fino al presente, avendole sempre
„ trovate molto grosse; ed in gran quan-
„ tità, ed alcune del peso di due, e tre

Digitized by Google

„ libbre l'una, cosa che non mi è mai
„ succeduta di quelle che avevo pian-
„ tate a solchi „.

Le dette patate si cucinano, e si mangiano in più, e diverse maniere, ma la più facile è quella di mangiarle in natura, cocendole in forno, o sotto la cenere, ovvero di lessarle, e dopo sbucciate condirle con olio, sale, e pepe, come è l'uso comune della povera gente, tanto nella nostra Toscana, che nei Paesi oltramontani; si mangiano ancora lessate senza alcun condimento, come pur troppo noi lo veggiamo nella nostra Città di Firenze fino dà qualche mese, e si possono anco intriderle, o mescolarle cotte, colla farina di granturco, quando si fanno le Pulende dai Contadini, mescolandoci la metà di polpa di patate, e viene un' ottima Pulenda, e di cui alcuni Montagnoli del Mugello hanno

Digitized by Google

di già cominciato a cibarsene molto volentieri; e non voglio qui tralasciare alcune poche regole dateci dal Sig. *Amoretti* sulla maniéra di cuocerle, o di lessarle, e sono primieramente di ben lavarle nell'acqua; di separare le grosse dalle piccole, o come si suol dire di accaparle, e ciò và fatto quando si raccolgono, perchè cocendole promiscuamente, le piccole si disfanno nel cocersi, e perdono ogni gusto, e le grosse non si cuociono nell'interno, si devono anco levare dal fuoco subito, che cedono alla compressone delle dita, perchè non si disfaccino, e perdino il loro sapore; quando si cuocono le grosse patate, perchè non sieno troppo cotte al di fuori, e crude nell'interno bisogna gettarvi di tempo in tempo dell'acqua fresca, quando bollono nella pentola, o caldaja; e si badi anco che le patate che si vo-

Digitized by Google

glion cuocere siano state soleggiate, e stagionate, perchè sieno asciutte, altrimenti si sfarinano nel cuocersi, e si metta nella pentola tant'acqua che le copra appena, perchè mandando fuori dalla propria sostanza dell'umore aqueo, questo serve per ricoprirle; si devono mettere al fuoco quando l'acqua già bolle, e che la pentola sia ben chiusa, perchè così si cuocono più presto; ed in ultimo luogo quando sono cotte si devono levar subito dall'acqua in cui hanno bollito, perchè l'acqua estrae da esse una parte della loro sostanza, e del loro sapore, per cui divengono insipide, e sciocche, tenendole nella dett'acqua, dopo che son cotte.

Quello per altro che porterebbe un gran vantaggio alla società sarebbe di panizzarle, essendo ciò di un gran risparmio per la classe indigen-

Digitized by Google

te, e molto più per le famiglie dei Contadini, essendo il pane molto nutritivo, e di un gran risparmio, e facendolo col metodo che discriverò in seguito, viene un ottimo pane, e molto piacevole a mangiarsi.

E per far questo, bisogna primieramente prendere la metà del peso di farina di grano, o di biado, come fave, segale, orzo ec., o di qualunque altro mescolo, ed una metà di patate, le quali si lessano, e dopo si sbucciano, e poi si tritano, e si schiacciano per bene, formandone una pasta ben tritata in maniera che non vi resti alcun pezzo di patata, e questo può farsi, o con una gramola piatta, quale si costuma nella Romagna, o piuttosto in un vaso di legno di figura conica, il quale abbia nel mezzo una lastra di rame ben grossa a guisa di grattugia bucherellata con fori piccolissimi,

Digitized by Google

e con un pestello si pigiano nel detto vaso in maniera che i replicati colpi faccian passare la pasta di sotto alla grattugia, nel fondo di detto vaso di legno, e così non resta parte di esse che non sia ben triturata, e volendone fare il pane si cominci dal fare il solito formento, o lievito nella sera avanti, stemperandolo nell'acqua, impastando insieme metà della polpa di patate, e metà di farina di grano, o biade, e fatto questo, si deve tenere il detto impasto per l'intiera notte ben coperto, ed in luogo caldo, anco più del solito, e si troverà la mattina dopo quest'impasto, o fermento gonfiato, e screpolato, ed esalante un odore acidetto come suole essere il fermento di sola farina di grano, ed allora si raddoppia tanto la farina di grano o biade, che la polpa delle patate, la quale deve esser calda per produrre

Digitized by Google

l'effetto, e s' impasta tutto insieme mettendovi l' acqua necessaria, la quale non deve essere tanto bollente, perchè allora accresce la viscosità alla pasta di patate, essendo cosa particolare, che nel tempo, che alla pasta di farina di grano l' acqua bollente le toglie la viscosità, questa l'aumenta alla pasta di patate, fatto questo si lavora, e si dimena la pasta mescolata con molta forza non servendo di ficcarvi dentro le pugna, e strignerla insieme come si suol costumare ma deve esser ben rimescolata, e rivoltata, ed è per questo che vi vuol più fatica nel fare questo pane mescolato con le patate; e fatto che sarà quest'impasto vi si mescoli ancora un poco di sale a ragione di un oncia ogni venti libbre di farina, perchè le patate essendo un poco insipide, si rende necessario un poco di sale per rendere il pane più gustoso.

Digitized by Google

Si avverta per altro che nel rimescolare la detta pasta, non vi si metta tant'acqua, quanta se ne mette nel fare il pane di sola farina di grano, perchè la pasta delle patate essendo molto umida comunica la sua umidità, alla farina di grano, o biade, e viene allora il pane troppo umido, e non rasciuga; fatto che sarà il pane nella maniera indicata, e lievitato, si metta in forno, avvertendo che non sia tanto bollente, dovendo essere scaldato più lentamente, non dovendosi impiegare meno di due ore per scaldarlo, acciò non resti troppo presto indurita la crosta del pane che vi si mette senza che questo, sia cotto abbastanza nell'interno, e perciò si lasci stare il pane più lungamente in forno, e non meno di due ore, perchè questo possa bene asciugarsi in ogni sua parte, e si troverà questo pane eccellente, e molto più gustoso del pane fatto di

Digitized by Google

solo grano, ovvero di altri mescoli, e molto bianco; e nei reiterati esperimenti, e prove state fatte da diversi Membri della Società di Agricoltura di Parma si è trovato che dà, più del peso totale della farina e patate impiegatevi nel farlo; il detto pane ha ancora la proprietà di conservarsi per lungo tempo senza indurire, potendolo conservare anco fino in quindici giorni; ma volendo vedere più estesamente la maniera di panizzare le patate, e di farne farina per fare il pane di tutte patate si può vedere nelle Opere di *Parmentier*, il quale ci dice che per farlo bisogna servirsi di metà di farina di patate, e una metà di pasta di patate unita insieme ad una piccola porzione di sale, avvertendo però che la pasta delle patate sia addoprata molto calda, altrimenti perde molto della sua attività, onde conviene

Digitized by Google

stritolarla con sollecitudine, e avanti che si freddi impastarla subito con la farina; questo è quanto mi credo in dovere di dire per fare il pane di patate, quale facendolo col metodo da me descritto riesce eccellente, ed è molto nutritivo, ed economico come ho di già detto, e particolarmente per la classe indigente.

Nell'annate poi abbondanti di altri generi, e che i Contadini non volessero nutrirsene, o che dette patate fossero a basso prezzo, ed in grand' abbondanza, possono queste servire per vitto dei Bestiami, essendo queste eccellenti per ingrassarli, e non mi si dica che alcune bestie non vogliono mangiarne, perchè facendo loro soffrire un poco la fame, esse si adattano a mangiarle facilmente, e ne divengono ingorde, tanto delle patate, che del loro strame; ma perchè le dette

patate le sieno più utili si diano loro cotte, ed intrise col segato di paglia, o fieno, e particolarmente alle mucche, o vacche che allattano i loro allievi, come anco alle pecore, producendo quest' impasto moltissimo latte alle medesime per esser tanto sostanziose, e farinacee, e sono ancora eccellenti per i majali, che le mangiano anco crude; ma molto meglio quando sono cotte, e mescolate con i soliti beveroni di crusca, o di tritello, essendole di una grande utilità, particolarmente nelle annate in cui mancano le ghiande, o la così detta pasciona, perchè vengono adiposi talmente, da poterli vender per grasso, e non ripassarli all' anno doppo, come succede negli anni in cui manca la detta pasciona, con grave danno, e pregiudizio dei respettivi Padroni; ma volendo poi nutrire continuameate

Digitized by Google

il bestiame sarebbe bene, che qualcuno dei nostri Accademici si assumesse l' incarico di far venire le patate dette *Americane*, le quali sono di una fecondità così grande, che in America, ed in Inghilterra se ne servono per i bestiami, per essere come ho detto, molto insipide, e perciò non capaci per il vitto degli Uomini.

E' adunque certo, sicuro, e provato da tutti gli Scrittori d' Agricoltura che non vi è pianta che renda un frutto tanto abbondante quanto questa, quando è ben coltivata, e che occupi così poca estensione di terreno in paragone delle altre semenze, poichè in sole tre stiora di terra a seme a misura vecchia toscana, vi si puol seminare libbre dugento di patate, vale a dire quattro staja, le quali rendendo comunemente il tren-

ta per stajo, se ne possono raccorre staja centoventi, ovvero libbre seimila, e quando sono coltivate col descritto metodo, rendono ancora il quaranta, ed il cinquanta per uno, come ho già detto altrove avendone io fatta la prova in questo medesimo anno in un piccol quadro di terra prossimo alla mia Villa del Mugello, che con sole sei libbre a seme di patate intere; grosse poco più di una nocciola, ne raccolsi libbre quattrocento ottanta, vale a dire che hanno reso ottanta libbre per libbra, e ad una mia Cascina di Poggio, dove i grani molte volte periscono nell' Inverno, con sole libbre cento ottanta, ne ho raccolte libbre settemila quattrocento forse anco non coltivate con quell'industria, e col metodo da me descritto per non aver potuto assistere alla coltivazione delle medesime

Digitized by Google

stante la situazione alpestre, e lontana dalla mia abitazione, vale a dire che hanno reso libbre quarantuna, per libbra.

Queste prove adunque fanno chiaramente vedere, quello che si è detto di sopra, che non vi è semenza alcuna che renda tanto abbondantemente il suo frutto, e che ricompensi tanto bene l'Agricoltore quanto questa.

Ciò è quanto mi credo in dovere di dire per l'impegno da me preso d'insegnare il metodo di bene coltivare le *patate*, e di *panizzarle*, non per altro motivo, che per l'utile grande, che ne risentiranno i Possessori di terre, per alimentare i lor Contadini, e per saziare la fame del Popolo indigente, nelle annate sterili, e di carestia, come pur troppo l'abbiam provato, in questi ultimi anni, e come lo proviamo tuttora, essendo

Digitized by Google

da desiderarsi che i Possessori della Toscana propaghino, per quanto è in loro potere, la coltivazione di questa pianta riconosciuta utile ai Popoli, quasi da tutte le Nazioni, che l'hanno adottata con tanto buon successo, non essendovi altro mezzo per saziare il Popolo indigente, nelle annate di gran scarsità di raccolte, che il cibarsi di patate, ed è appunto per questo, che io mi faccio lecito di proporre a questa nostra rispettabile Accademia di nominare e laudare ne' suoi Atti quello, che ne avesse fatta una maggior piantazione, per incoraggire i Possessori della Toscana a viepiù aumentare la detta piantazione riconosciuta da tutte le Nazioni dell' Europa utile, e vantaggiosa ai loro Popoli.

FINE.

88 841278

Digitized by Google

Digitized by Google

ERRATA			CORRIGE
Errori.			*Correzioni.*
Pag. 17	*linea* 2	*Rossier*	*Rosier*
ivi	10	*Permentier*	*Parmentier*
ivi	11	Agromomo	Agronomo
18	22	*Dove comincia il periodo*. Primieramente si vanga	*deve essere virgolato fino alla pagina* 20 *dove comincia l' altro periodo*. Dalla metà di Marzo
24	2	*Rossier*	*Rosier*
27	13	*Permentier*	*Parmentier*
29	7	quando fino	quando sono
31	7	tralasciaddo	tralasciando
36	15	sapere	sapore
42	15	Questa coltivazione per altro fatta	Questa coltivazione fatta
42	18	grandissme	grandissime
44	16	e si possono	e si pole

Digitized by Google